UOT: 597; 574.4

MİNGƏÇEVİR SU HÖVZƏSİNDƏN OVLANAN QIZILXALLI BALIĞININ ƏMTƏƏ VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİNİN EKSPERTİZASI

G.R. ZALOVA, L.V.QULİYEVA
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti (UNEC)

Məqalə Mingəçevir su hövzəsindən ovlanan qızılxallı balığının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi üsulla keyfiyyət göstəricilərinin tədqiqinə həsr olunmuşdur. Orqanoleptiki üsulla aparılan ekspertiza zamanı qızılxallı balığının xarici görünüşü, dadı, iyi və konsistensiyası müəyyən edilmişdir. Fiziki-kimyəvi üsulla aparılan ekspertiza zamanı isə balığın kütlə tərkibi, azot əsaslı uçucu maddələrin və yağın miqdarı müəyyən edilmişdir.

***Açar sözlər**: Mingəçevir su hövzəsi, qızılxallı, ekspertiza, orqanoleptiki üsul, fiziki-kimyəvi üsul*

Hazırda respublikamızda balıqçılıq təsərrüfatı üçün yararlı hesab olunana daxili su hövzələrindən biri də Mingəçevir su anbarıdır. Mingəçevir su anbarı sahəsinə və suyunun həcminə görə respublikamızın daxili su hövzələrindən irisi hesab edilir. Mingəçevir su anbarında 34 növə aid olan vətəgə əhəmiyyətli balıqlara rast gəlinir. (4.səh76) Vətəgə əhəmiyyətli balıqlar içərisində qızılbalıqkimilər çox qidalı və əhəmiyyətli sayılırlar. Qeyd edək ki, Azərbaycan sularında Qızılbalıqkimilər cinsinə mənub olan balıqların 2 forması yayılmışdır: - Qızılbalıq və adi qızılxallı (forel). Bu balıqların əti zərif, şirəli, yağlı olub, yüksək qidalılıq dəyərinə malikdir(1.223). . Ancaq təəssüflər olsun ki, bu balığın nəsli kəsilmək və vətəgə əhəmiyyətini artıq itirmək üzərədir. Son illərdə dövlətimiz tərəfindən bu nadir növün artırılması tədbirlərinə başlanılmışdır. Respublikamızda hal-hazırda qızılbalıqların artırılması üçün xüsusi süni göl təsərrüfatları fəaliyyət göstərməyə başlamışdır. Bu təsərrüfatlarda əsasən qızılbalığın artırılması üçün nəzərdə tutulan qızılxallı (forel) növlərindən istifadə olunur. Deməli daxili, sututarlarda qiymətli balıq növlərinin ehtiyatının artırılması, əhalinin daha çox diri və soyudulmuş balıqla, qaxac edilmiş və hislənmiş balıq məhsulları ilə lazımi miqdarda təmin edilməsi vacib məsələlərdən biri hesab edilir. Bu baxımdan, Azərbaycan sularında yaşayan qızılbalıqların kimyəvi tərkibinin və qidalılıq dəyərinin, əmtəəlik xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi və keyfiyyətinin ekspertizası böyük elmi və praktiki əhəmiyyət kəsb edir. (2.304)

Bu baxımdan tərəfimizdən qızılxallı balığının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin tədqiqi aparılmışdır. Tədqiqatın əsas məqsədi qızılxallı balığının orqanoleptiki və fiziki-kimyəvi keyfiyyət göstəricilərinin mövcud dövlət standartlarının və normativ texniki sənədlərin tələblərinə uyğunluğunu müəyyən etməkdən ibarətdir.(3.208)

Orqanoleptiki üsulla qızılxallı balığının keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası. Orqanoleptiki üsulla qızılxallı balığının xarici görünüşü, iyi, dadı, konsistensiyası tədqiq edilmişdir Qızılxallının xarici görünüşü qiymətləndirilərkən ilk əvvəl balığın bədən səthinin və qarın nahiyəsinin vəziyyəti, anal dəliyinin seliyinin rənginə və iyinə diqqət yetirilmişdir.

Xarici görünüşünə görə qızılxallının üzəri təmiz, bədənin rəngi isə növünə uyğun olmuşdur. Gözləri normal qabarıqlı və buynuz təbəqəsi isə şəffaf olmuşdur. Qarın nahiyyəsinin yoxlanılması zamanı isə qarın nahiyyəsində şişlərə rast gəlinməmişdir. Lakin bu hissədə lay şəkilində səpgilər müşahidə olunmuşdur.

İy və dadına görə aparılan qiymətləndirmə zamanı isə müəyyən olunmuşdur ki, qızılxallı balığının iyi təzə balığın iyini xatırladır və onda kənar iylərin olması qeyd edilməmişdir. Bu məqsədlə qızılxallı balığının əzilmiş hissələrinə, anal dəliyinə və bel hissəsinə iti bıçaqla dərhal batırıb, çıxarmaqla təyin edilmişdir.

Beləliklə, qızılxallının orqanoleptiki üsulla aparılan ekspertizası zamanı alınan nəticələr onu göstərdi ki, bu balığın orqanoleptiki keyfiyyət göstəriciləri qüvvədə olan dövlət standartlarının və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verir və bu standartlardan fərqli olaraq xüsusi kənarlaşma halları qeyd edilməmişdir.

Fiziki-kimyəvi üsulla qızılxallı balığının keyfiyyət göstəricilərinin ekspertizası. Fiziki-kimyəvi üsulla aparılan ekspertiza zamanı qızılxallı balığının kütlə tərkibi, azot əsaslı uçucu maddələrin və yağın miqdarı təyin edilmişdir

Balığın kütlə tərkibi onun ayrı-ayrı hissələrinin və orqanlarının ümumi kütləyə nisbətinin faizlə ifadəsinə deyilir. Bu hissələrin nisbəti balığın bədən ölçüsündən və fizioloji vəziyyətindən asılı olaraq dəyişilir. Balığın yeyilən hissəsinin, ümumi bədəninin ayrı-ayrı orqanlarının neçə faizini təşkil etməsinin öyrənilməsi böyük əhəmiyyət kəsb edir.

Balığın kütlə tərkibini təyin etmək üçün əvvəlcə onun ümumi kütləsi müəyyənləşdirilir. Sonra

balığın üzgəcləri, daxili orqanları çıxarılır, başı, dəri hissəsi və cəmdəyi diqqətlə ayrılır. Bu orqanlar ayrı-ayrılıqda tərəzidə çəkilərək kütləsi, sonra isə yeyilən hissəsinin miqdarı təyin edilir.

Tədqiqat üçün götürülmüş qızılxallının ümumi kütləsi 665 q olmaqla, bədən hissəsi 410 q, baş hissə 120 q, daxili orqanları 60 q, üzgəcləri 75 q-dır. Hesablama 0, 1 dəqiqliklə aparılmış və nəticələr cədvəl 1-də qeyd edilmişdir.

Cədvəl

Qızılxallının kütlə tərkibi

№	Balığın hissələrinin adları	Kütləsi, q	Balığın kütləsinə görə çıxarı, %-lə
1.	Bütöv balıq	665	100
2.	Bədən hissə	410	61, 65
3.	Baş hissə	120	18, 05
4.	Daxili orqanlar	60	9, 02
5.	Üzgəclər	75	11, 28

Cədvəl 1-dən göründüyü kimi qızılxallı balığın kütləsi 665 q olmaqla, yeyilən bədən hissə balığın 61, 65 % - ni təşkil edir.

Qızılxallı balığının ətində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı 0, 1 n. natrium qələvisinin metil qırmızısının iştirakı ilə titirlənməsinin nəticəsinə əsasən müəyyən edilmişdir. Balıq ətindən trimetilaminin çıxarılması formalinlə titirlənməsinə əsaslanır. Azot trimetilaminin miqdarı uçucu əsaslı azotun ammonyakda və ilk aminlərdəki azotun fərqinə əsasən təyin edilir.

Qızılxallının tərkibində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarının təyini 3 mərhələdə aparılmışdır:

1-ci mərhələdə aparılan tədqiqat zamanı qızılxallının tərkibində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı - 11, 23 mq%,

2-ci mərhələdə qızılxallının ətinin tərkibində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı -11, 232 mq%,

3-cü mərhələdə isə qızılxallının ətində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı - 11, 234 mq% olmuşdur.

Beləliklə, qızılxallı balığı üzərində 3 mərhələdə aparılan paralel analizin nəticəsi göstərdi ki, qızılxallının ətində azot əsaslı uçucu maddələrin miqdarı orta hesabla 11, 232 mq% olmuşdur.

Qızılxallı balığında yağın və lipidlərin miqdarının təyinində hazırda geniş istifadə olunan Folç asidometrik metodundan istifadə olunmuşdur.

Qızılxallı balığında yağın miqdarının təyini 3 mərhələdə aparılmışdır:

1-ci mərhələdə aparılan tədqiqat zamanı qızılxallı balığının ətində yağın miqdarı - 11, 24%;

2-ci mərhələdə yağın miqdarı -11, 26%;

3-cü mərhələdə isə yağın miqdarı - 11, 19% olmuşdur.

Beləliklə, qızılxallı balığı üzərində 3 mərhələdə aparılan analizin nəticəsi göstərdi ki, bu balıqda yağın miqdarı orta hesabla 11, 19 - 11, 26% olmuşdur.

Beləliklə, qızılxallı üzərində fiziki-kimyəvi üsulla aparılan ekspertiza zamanı alınan nəticələr onu göstərdi ki, bu balığın keyfiyyət göstəriciləri mövcud standartların və normativ-texniki sənədlərin tələblərinə cavab verir və bu standartlardan fərqli xüsusi kənarlaşma halları qeyd edilməmişdir.

ƏDƏBİYYAT

1. Əbdürrəhmanov Y.Ə. Balıqlar Elm nəşriyyatı, Bakı, 1966. - 223 s. 2.Quliyev Z.M. Azərbaycanda əmtəə balıqçılığı. Bakı, 2006, 304 s. 3. Mirzəyev G.S. "Ət, balıq, yumurta və yumurta məhsullarının ekspertizası üzrə laboratoriya işlərinin yerinə yetirilməsinə dair dərs vəsaiti". Bakı, "Nağıl Evi" şirkəti, 2006, 208 s. 4.Seyid-Rzayev M.M. Mingəçevir su anbarının balıqları. Bakı. Bilik, "İrşad" mərkəzi, 1994.-76 s.

Исследование товарных свойств и показателей качества форель вылавливаемого в Мингечаурском водохранилище

Г.Р.Залова

Статья посвящена органолептической и физико-химической экспертизе качества форель вылавливаемого в Мингечаурском водохранилище. При экспертизе органолептических показателей форель были определены внешний вид, вкус, запах, размеры и повреждения. Из физико-химических показателей форель также определены массовый состав , количество азотосодержащих веществ и липидов.

Ключевые слова: *Мингечаурский водохранилищ, форель, экспертиза, органолептический метод, физико-химический метод*

Study of commodity of quality indicators of trout were caught in the mingechaur wather basin

G.R.Zalova

The article is devoted to the organoleptic and physic-chemical quality of the examination of trout which were caught in the Mingechaur water basin. Appearance, taste, smell, size and damage were determined by examination of the organoleptic characteristics of trout. From the physic-chemical parameters of trout were defined the composition by weight, the amount of nitrogen-containing compounds and lipids.

Key words: *Mingechaur reservoir, trout, expertise, organoleptic method, physic-chemical method*